

**LOS CHEFS, LAS NUEVAS ESTRELLAS** ▶ «¿Y tú de mayor qué quieres ser?» Pues además de futbolista o astronauta, opciones clásicas en el firmamento infantil, ahora se suma la de chef. La gastronomía vende y eso lo saben perfectamente las televisiones, donde programas como 'MasterChef' o 'Top chef' arrasan entre los espectadores.

## «Parece glamuroso, pero es durísimo»

POR: PILAR SALAS

FOTO: JUAN CARLOS FRANCÉS (EFE)

**NUEVOS PROGRAMAS** televisivos, revistas, libros, cursos de cocina, puntal de la Marca España y un número creciente de personas que aspiran a ser cocineros, que llegan a levantar tantas pasiones como los futbolistas. La gastronomía se ha convertido en la nueva gallina de los huevos de oro.

Aunque el reconocimiento internacional de la cocina española tiene ya un amplio recorrido, la televisión se ha encargado de popularizarla y con ella a algunos de sus protagonistas, los chefs mediáticos, convertidos en las nuevas estrellas del rock & roll con las que fotografiarse.

Igual que series como 'Hospital Central' y 'Periodistas' aumentaron las matriculaciones en Medicina y Ciencias de la Información, la profusión de programas que giran en torno a los fogones —a los que en breve se sumarán 'Mi madre cocina mejor que la tuya' (Cuatro) y 'Cocineros españoles por el mundo' (se estrena mañana en La Sexta)— es uno de los factores por los que crece la demanda de formación hostelera.

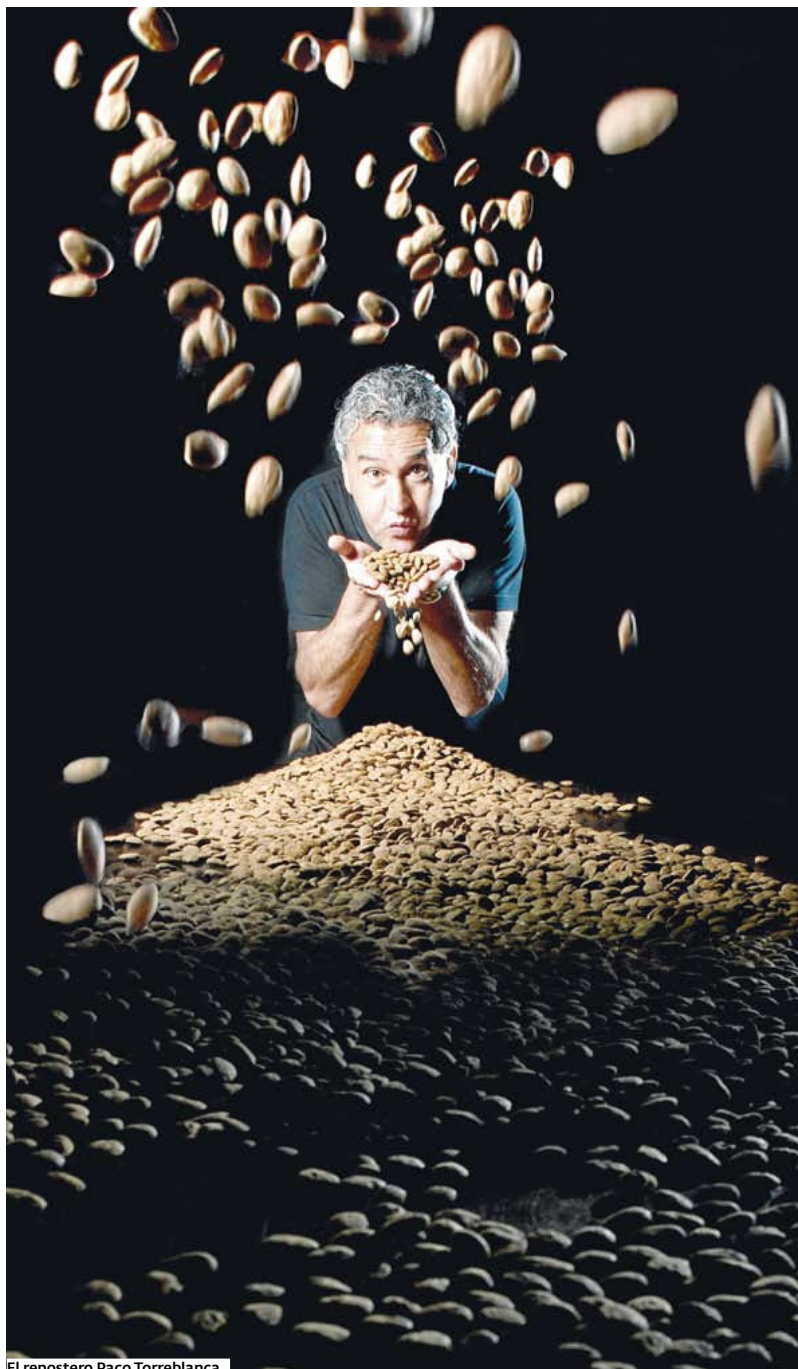
Que el sector mantenga el tipo pese a la crisis —según datos de Turespaña en 2013 la gastronomía española atrajo a 7,4 millones de turistas internacionales, un 32 por ciento más que en 2012— también influye.

«Tenemos una demanda altísima», aseguró a Efe Miguel Ferrer, director de la Escuela de Hostelería La Cónsula (Málaga), donde se han formado prestigiosos chefs como Dani García, que saltó a la fama con el cerrado Calima, en Marbella, y ahora regenta otro restaurante de su propiedad.

**600 PARA 22 PLAZAS.** Para optar por las 22 plazas del curso profesional de cocina han recibido «entre 500 y 600 solicitudes». No es solo una cuestión de modas, sino de desempleo: «Tenemos una inserción laboral elevadísima, no solo en España sino en el extranjero. En Alemania hay una demanda enorme para el sector hostelero».

Coincide en datos y análisis el director de la Escuela de Hostelería de Sevilla, Pedro Oliver, quien asegura que «hay mucha gente joven que quiere ser cocinero porque son famosos, tienen glamour, salen en la tele, aunque desconocen lo dura que es la profesión. Pero también hay desempleados que buscan reconvertirse porque el nivel de inserción laboral es muy alto».

En la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Galicia, considerada una de las mejores de



El repostero Paco Torreblanca.

Las escuelas de cocina infantil están viviendo la edad de oro con padres que envían a sus hijos para ver «si realmente les gusta»

España, las solicitudes para formarse como cocinero se han incrementado un 25 por ciento en el último curso.

También en la reputada Le Cordon Bleu de Madrid se notó ese incremento, asegura a Efe su

director, Fernando Canal. «De 320 alumnos en nuestro primer curso en 2011 hemos pasado a 675 en 2013, lo que supuso un aumento del 40 por ciento con respecto a 2012».

«El trabajo de los grandes coci-

neros españoles y de la industria alimentaria, que la gastronomía sea un elemento fundamental de Marca España, y un eco mediático progresivo han hecho que la cocina esté de moda», añadió.

Y las posibilidades de negocio. En el recientemente clausurado Foro **Exceltur** se puso de manifiesto que «en China se han multiplicado por seis los restaurantes españoles en diez años y allí trabajan varios de nuestros diplomados» y que «uno de los principales atractivos de España para el turismo ruso, que ha crecido un 33 por ciento, es la comida».

Pero pretender ser cocinero sin una auténtica vocación, atraído solo por una pretendida popularidad, es un error, advierte Helena Vaello, del equipo de observadores de tendencias alimentarias The Food Mirror: «Ser un superdotado como Joan Roca (El Celler de Can Roca) es difícilísimo; solo los chefs geniales llegan a ese nivel y tienen grandes equipos detrás».

**AGUANTAR LOS HORARIOS?** «Parece un trabajo muy glamuroso pero es durísimo. Las condiciones de trabajo de un restaurante deberían ser equiparables a las de otras empresas porque no todo el mundo aguanta sus horarios», advierte quien ve un lado positivo en la «popularización a tope» de la cocina: «Ayuda a salir de la oscuridad, a que haya más formación y que al estar más formados puedan exigir más».

En la escuela de cocina para aficionados Kitchen Club (Madrid) tienen ahora «a muchos chavales mandados por sus padres porque quieren ser cocineros y buscan tener un primer acercamiento a este mundo, para ver si es lo que realmente les gusta», refiere a Efe su jefe de cocina, Carlos Pascal, quien matiza «la cocina no está de moda, es tendencia, viene para quedarse».

Esta popularidad también se refleja en la venta de libros de cocina. «Se nota más entusiasmo de la gente por aprender, también por la crisis. Se cocina más en casa, se hace el pan en casa... por eso se venden más libros», dice a Efe Sara Cucala, copropietaria de la librería gastronómica A Punto, en Madrid.

También ha propiciado la creación de agrupaciones como la Asociación de Cocineros y Reposteros Amateurs de España (Acrame), constituida el pasado noviembre y cuyo presidente, José Luis Barroso, no duda en afirmar que «la gastronomía está de moda» y que se debe aprovechar para «enseñar a los niños a tener una alimentación saludable».